

DERWENT-ACC-NO: 1990-103089

DERWENT-WEEK: 199014

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Dough for chinese noodles - contains wheat
flour,
alkaline ingredients and dry refuse powder from
tofu curd

PATENT-ASSIGNEE: TANAKA T[TANAI]

PRIORITY-DATA: 1988JP-0203810 (August 18, 1988)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 02053450 A	February 22, 1990	N/A
002 N/A		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
JP 02053450A	N/A	1988JP-0203810
August 18, 1988		

INT-CL (IPC): A23L001/16

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 02053450A

BASIC-ABSTRACT:

A new sort of dough for Chinese **noodles** contains wheat **flour,**
alkaline
ingredients and a dry refuse powder from **tofu** curd.

USE - By cutting and cooking the dough, Chinese **noodles** contg. food
fibres from
tofu curd refuse may be obtd.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: DOUGH CHINESE NOODLE CONTAIN WHEAT **FLOUR** ALKALINE
INGREDIENT DRY
REFUSE POWDER TOFU CURD

DERWENT-CLASS: D11

CPI-CODES: D01-B02E;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1990-045331

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

平2-53450

⑤ Int.Cl.⁵

A 23 L 1/16

識別記号

A

庁内整理番号

8214-4B

⑬ 公開 平成2年(1990)2月22日

審査請求 有 請求項の数 1 (全2頁)

⑭ 発明の名称 中華麺

⑮ 特 願 昭63-203810

⑯ 出 願 昭63(1988)8月18日

⑰ 発 明 者 田 中 忠 雄 東京都練馬区中村北2-5-5

⑱ 出 願 人 田 中 忠 雄 東京都練馬区中村北2-5-5

⑲ 代 理 人 弁理士 穴 道 進

明 細 書

1. 発 明 の 名 称 中 華 麺

2. 特 許 請 求 の 範 囲

小麦粉とかん水からなる中華麺に食物繊維として豆腐のふからの粉末を添加したことを特徴とする中華麺。

3. 発 明 の 詳 細 な 説 明

(産業上の利用分野)

中華麺に関するものである。

(従来技術)

従来中華麺には粉状の食物繊維を含有しないので、中華麺として食物繊維の特徴的な効果を挙げることのできない欠点があつたのである、この食物繊維の特徴については坂本清雪「新しい栄養学」三共出版71頁の(2)食物繊維(ダイエタリー・ファイバー)の項を参照。

(発明が解決しようとする課題)

中華麺が人体に摂取されるに際し、食物繊維

を簡易適確に効率よく人体に摂取されるようにすること。

(課題を解決するための手段)

小麦粉とかん水からなる中華麺に食物繊維として豆腐のふからの粉末を添加したことを特徴とする中華麺。

(作用)

小麦粉とかん水(あく水)とからなる公知の中華麺に食物繊維としての豆腐のふからを粉状に製粉して中華麺の成分のそれと同じさいづにしてそのそれぞれが互に整合性がとられながら一体として中華麺の生成過程に適切に取り込まれていくのである。

(実施例)

この発明の実施例について以下に説明する。

この発明は公知中華麺に豆腐のふから(以下単にふからという)に適当な処理を施した120メッシュのものを添加するものである。

そうして、公知中華麺を製造するには小麦粉100
 多に対しかん水10多を添加する外に添加物と
 して卵子粉末、魚のすり身、茶、海藻等公知の
 味または、香味を添加して公知製造方法で製成
 するのであるが、前記かん水は炭酸ナトリウム、
 炭酸カリウム、磷酸二ナトリウム、ヘキサ酸
 ナトリウム、など一種またはそれらを混合した
 もので水溶液と、粉末がある。ただ粉末（か
 ん水粉ともいう）の場合水と攪拌して一晩ねか
 すので場所や手間がかかるので普通かん水にし
 たものを使用する。

ところで添加物としての、おからには以下の
 ような処理を施すのである。すなわち、おから
 は豆腐類にあるときは水分が約80多であつて
 多数の雑質が含まれているのでこれに対しC
 300°に加熱した熱風を適当方法でノズルか
 ら吹き付けて含有水分を10多まで乾燥脱脂し
 て、粉碎装置でメッシュ120位に製粉するの

して添取することができるのである。

ところでこのおからは食物繊維として好適な
 ものであつて、この食物繊維の次の特徴を充分
 に収めることができるのである。すなわち、食
 物繊維は人間のもつ消化酵素で消化されない食
 物中の難消化成分であるが、消化管内で(1)消化
 胃を刺激する、(2)水をためこみ量を増やす、(3)
 腸内の有害物質を吸着する、(4)腸内の善玉菌の
 増殖を助けるなどの働きをする等の医学上の特
 別の作用があり、それによつて大腸ガンの予防
 等医学上の効果が大きいものを発揮するのであ
 る。昭和63年6月8日発行日本経済新聞（夕
 刊）シグナル欄（平塚胃腸病院院長平塚秀雄）参
 照等の効果があるのである。ところでこの食物
 繊維のさつまいもとおからとの含有比は前者が
 3.70多であるのに対し後者は5.85多で本
 発明によるときはこの含有率の高いおからを使
 用しているのでこの点からしても優れた効果を

であるが、そのメッシュは100多〜120多
 が最適であるが60多〜120多でもこの発明
 には可能である。

そうして、以上のように中華麺は小麦粉89多
 おから10多〜4多、食塩1多、かん水その他
 添加物については公知の分量を配合して、加水
 して混合練合せて団子状にし、そうしてこれを
 帯状に引き延し次いで線状に切断する、そうし
 てそれに公知のような処理を施してスープに入
 れてラーメンとし、または焼そば（シヤーマン）
 としてその用に供するものである。

（発明の効果）

この発明においては、おからを実施例におい
 て説明した方法で処理し、実施例の示す例えば
 120メッシュにしてあるので中華麺の公知の
 成分である小麦粉等とさいづ、配合等がそれぞ
 れが整合性を保ちながらその処理過程に組込ま
 れて中華麺として生成されて、これを中華麺と

奏するものを提供することができるのである。

以 上

特許出願人（代理人） 矢 道 進